EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS DOCUMENTO DE APOYO

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: CO1.PCCNTR.4591446 DE 2023
Periodo: agosto de 2023
Supervisor de contrato: Albert Martínez Valencia

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes agosto de 2023:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

<table>
<tr><td>Ficha:</td><td>2501714</td><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>Mes:</td><td colspan="3">agosto</td></tr>
<tr><td>Días de formación</td><td colspan="3">Lunes</td></tr>
<tr><td>Actividad:</td><td colspan="3">Formación- acercamiento</td></tr>
<tr><td>Fecha del encuentro: 17-24-31 de julio- 7 de agosto

<u>Descripción de la actividad:</u>
Técnicas básicas de cocina:
- Vocabulario técnico
- Manejo de pescados y mariscos.
IE HUMBETO RAFFO RIVERA</td><td colspan="3"><u>Se relaciona el registro fotográfico de la sesión:</u>

<table>
<tr><th></th><th></th><th>17/07/2023</th><th>24/07/2023</th><th>31/07/2023</th></tr>
<tr><td>1110293286ti</td><td>GABRIELA CHAVARRIAGA SOSSA</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1039759171ti</td><td>ISABELL SOFFIA CAICEDO CUMACO</td><td>-</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1123208809ti</td><td>JOHAN DAVID MELO GONZALEZ</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1114000614ti</td><td>JOHAN SEBASTIAN HERRERA GONZALEZ</td><td>ok</td><td>-</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1114310336ti</td><td>JOHN STEVEN LENIS CARRERA</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1114879490ti</td><td>JUAN DAVID AHUMADA LUCANO</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1113990022ti</td><td>JUAN DIEGO RENTERIA HERNANDEZ</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1113622024ti</td><td>JUAN SEBASTIAN CORDOBA</td><td>ok</td><td>-</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>30667024ppt</td><td>JULBERTH GABRIEL ROJAS YANEZ</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1118236401ti</td><td>LAURA VANESSA JURADO HERRERA</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1113979376ti</td><td>LUIS ANGEL GAÑAN VARGAS</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1030040626ti</td><td>MARIA JOSE GARCIA VALENCIA</td><td>-</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1113636786ti</td><td>SANTIAGO VALLECILLA DIAZ</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
<tr><td>1109188209ti</td><td>SEBASTIAN CUERVO CAPOTE</td><td>ok</td><td>ok</td><td>ok</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Ficha:	2513084	**Programa**	Técnico en cocina
Mes:	AGOSTO		
Días de formación	Martes		
Actividad:	Formación- acercamiento		

Fecha del encuentro: 18 - 25 de JULIO 1-8-15 de agosto.

Descripción de la actividad:

Técnicas básicas de cocina:

- Técnicas de elaboración de pastelería.
- Carnes blancas
- Vocabulario técnico
- Salsa madres de la cocina nacional e internacional.

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR

Se relaciona el registro fotográfico de la sesión:

	18/07/2023	25/07/2023	1/08/2023	8/08/2023	15/08/2023
ANA SOFIA GARCIA VASQUEZ	-	-	-	-	-
ANA SOFIA GARZON SAENZ	ok	ok	ok	ok	-
BRIANA SIRLEYI JARAMILLO PARGA	ok	ok	ok	ok	ok
CATALINA MORALES REYES	ok	ok	ok	ok	ok
DANA KAMILA VALENCIA RODRIGUEZ	ok	ok	ok	ok	ok
DARLIN ESTEFANY CETER DIAZ	-	-	-	-	-
DISNELA IMBACUAN VILLA	-	-	-	-	-
ERIKA VANESSA SERNA REVELO	ok	ok	ok	ok	-
GABRIELA RENTERIA HENAO	ok	ok	ok	ok	ok
HELLEN GIMEL AGUIRRE FRANCO	ok	ok	ok	ok	ok
ISABELA MUÑOZ GARCÉS	ok	ok	ok	ok	ok
JOSELYN DAYANNA ALVARADO	ok	ok	ok	ok	ok
KARIN SELENE VIVAS CORDOBA	-	-	-	-	-
KATHERIN TRUJILLO COLLAZOS	-	-	-	-	-
KATHERYN SOFIA SARAY GUZMAN	ok	ok	ok	ok	-
LAURA CAMILA YELA LOPEZ	ok	ok	ok	ok	ok
LAURA VALENTINA DAVILA RENDON	ok	ok	ok	-	ok
LUISA FERNANDA GOMEZ LONDOÑO	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA ALEJANDRA GUZMAN TORRES	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA JOSE PIZARRO LENIS	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA PAULA JIMENEZ GARCIA	ok	ok	ok	ok	ok
MARIANA NARVAEZ LÓPEZ	ok	ok	ok	ok	ok
NASLY TATIANA BOYACA BECERRA	ok	ok	ok	ok	ok
NATALIA PERALTA MARIN	ok	ok	ok	ok	ok
NATHALY MEJIA VASCO	-	-	-	-	-
NICOL ANDREA REINOSO LOZANO	-	-	-	-	-
NICOLE VALENCIA VILLANUEVA	ok	ok	ok	ok	ok
NICOLLE MARIANA GONZALEZ DIAZ	ok	ok	ok	ok	ok
SARAH LUCÍA GONZALEZ ROMERO	ok	ok	ok	ok	ok
TATIANA MARCELA TORRES VALENCIA	ok	ok	ok	ok	ok
VALENTINA ASTUDILLO ROSERO	ok	ok	ok	ok	ok
YELDRY RINCON BUCHELI	ok	ok	ok	ok	ok
ZHARICK ELIANA TROCHEZ TOVAR	ok	ok	ok	ok	ok

Ficha:	2501779	**Programa**	Técnico en operación de eventos
Mes:	AGOSTO		
Días de formación	Miércoles		
Actividad:	Formación- acercamiento		

Fecha del encuentro: 19-26 de julio 2-9-16 de agosto de 2023.

Descripción de la actividad:

Participación activa en los eventos institucionales.

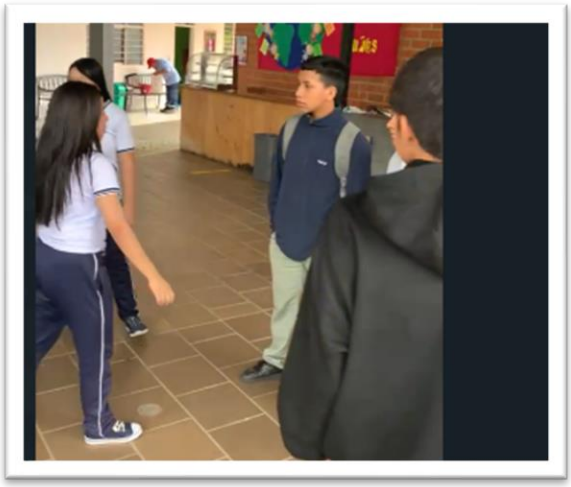
- Diseño e implementación formatos.
- Protocolos de servicio.
- Tipos y técnicas de servicio.
- Identificación de utensilios y menaje.

IE ROSA ZARATE DE PEÑA

Se relaciona el registro fotográfico de la sesión:

DOCUMENTO	NOMBRE	19/07/2023	26/07/2023	9/08/2023	16/08/2023
1005945560cc	ANA MARIA VOLVERAS PACHECO	ok	ok	ok	ok
1116373575ti	ANGIE TATIANA MUÑOZ HOYOS	ok	ok	ok	ok
1109115503ti	CAMILA DIAZ MUÑOZ	-	-	-	-
5284966ppt	DARIELA DOMINGUEZ SOSA	ok	ok	ok	ok
1105369029ti	DAVID ESTEBAN SALAZAR TAQUINAS	ok	ok	ok	ok
1109117083ti	EMMANUEL GAVIRIA GALLEGO	ok	ok	ok	ok
1068216932ti	ENDRY MAURICIO CASAMACHIN CAMPO	ok	ok	ok	ok
1114481167ti	JHOINNER STIKC ALVEAR HURTADO	-	-	-	-
1060186079ti	JOHAN DAVID LLANOS VELASCO	ok	ok	ok	ok
1105928191ti	JUAN DAVID VOLVERAS PACHECO	ok	ok	ok	ok
1108641890ti	KAREN TATIANA HOYOS ZUÑIGA	ok	ok	ok	ok
1109544427ti	KAROL MAIKENI ERAZO ASTAIZA	ok	ok	ok	ok
1061985912ti	LOREN JULIETH RUIZ ZUÑIGA	ok	ok	ok	ok
1108563915ti	NEYTHAN DADID VILLAQUIRAN DELGADO	ok	ok	ok	ok
1109543834ti	VALERIA QUICENO DIAZ	ok	ok	ok	ok
1107845690ti	VERONICA TRUQUE ORTIZ	-	-	-	-
1116373307ti	YERALDIN MONCADA LARA	ok	ok	ok	ok
1144624065ti	YUSID MARA CASIERRA TRUJILLO	ok	ok	ok	ok

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td>Ficha:</td><td>2713168</td><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>Mes:</td><td colspan="3">AGOSTO</td></tr>
<tr><td>Días de formación</td><td colspan="3">Jueves</td></tr>
<tr><td>Actividad:</td><td colspan="3">Formación- acercamiento</td></tr>
<tr><td>Fecha del encuentro: 20- 27 de julio 3-10 de agosto de 2023.</td><td colspan="3"><u>Se relaciona el registro fotográfico de la sesión:</u></td></tr>
</table>

Descripción de la actividad:

- Vocabulario técnico.
- Manejo del cuchillo.
- Técnicas seguras para cortes
- Cortes básicos de la cocina.

- **IE ROSA ZARATE DE PEÑA**

Nombre	20/07/2023	27/07/2023	3/08/2023	10/08/2023	17/08/2023
BRANDON NAY MANZANO PEREZ	ok	ok	ok	ok	-
CATALINA GRANDA ARIAS	ok	ok	ok	ok	-
ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	ok	ok	ok	ok	OK
JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	ok	ok	ok	ok	-
JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	ok	ok	ok	ok	ok
JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ	-	-	-	-	-
JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	ok	ok	ok	ok	ok
JUAN JOSE MONA ORTIZ	ok	ok	ok	ok	ok
KAREN CAMILA BRAVO CERON	ok	ok	ok	ok	-
KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	-	OK	OK	OK	OK
MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	ok	ok	ok	ok	ok
MARIANA PEREZ SANCHEZ	ok	ok	ok	ok	ok
MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA	-	-	OK	-	-
NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA	ok	ok	ok	ok	ok
SANTIAGO RUANO NOGUERA	ok	ok	ok	ok	ok
SARA NICOL MORENO MUÑOZ	ok	ok	ok	ok	ok
SARASOFIA FAJARDO POTES	ok	ok	-	ok	-
SOFIA ORTIZ GAVIRIA	ok	ok	ok	ok	-
TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	ok	ok	ok	ok	-

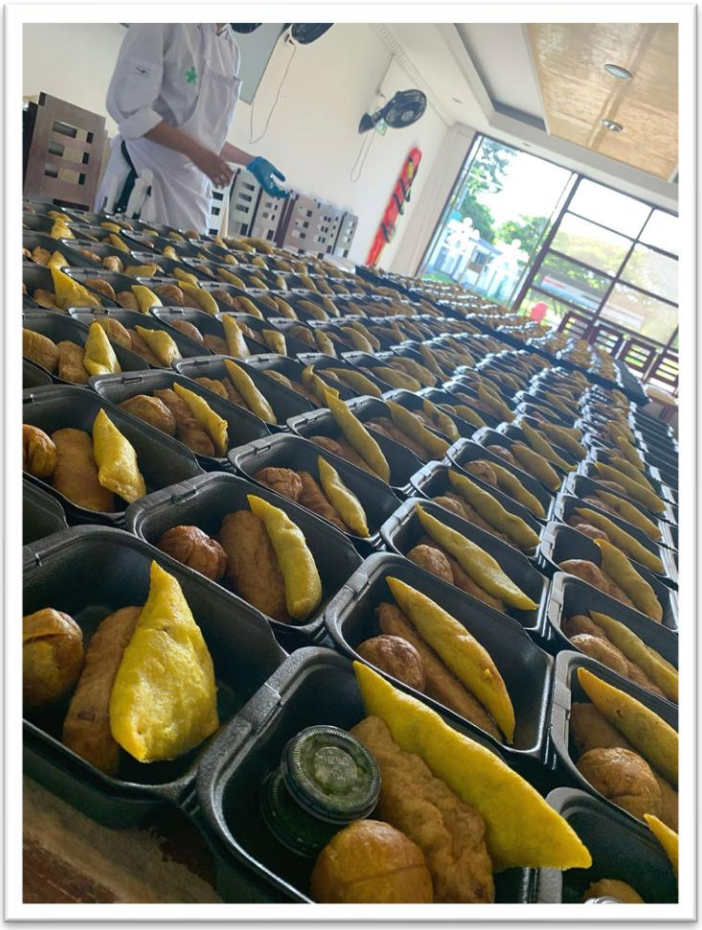


B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Ficha:	N/A	**Programa**	Articulación con la Media técnica
Mes:	AGOSTO		
Días de formación	viernes		
Actividad:	Inducción - capacitaciones – reuniones		
Fecha del encuentro: 4 de agosto y 21 de julio **Descripción de la actividad:** •Socialización portafolio del instructor •Alistamiento calendario A •MEDECU •Varios y cierre			

D.Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	**31/07/2023**
PROGRAMA:	**OPERACIÓN DE EVENTOS**
N° FICHA:	**2501779**
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE PEÑA**

FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**1/07/2022**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2023**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ANA MARIA VOLVERAS PACHECO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANGIE TATIANA MUÑOZ HOYOS	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CAMILA DIAZ MUÑOZ	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DARIELA DOMINGUEZ SOSA	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DAVID ESTEBAN SALAZAR TAQUINAS	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
EMMANUEL GAVIRIA GALLEGO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ENDRY MAURICIO CASAMACHIN CAMPO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JHOINNER STIKC ALVEAR HURTADO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN DAVID LLANOS VELASCO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

JUAN DAVID VOLVERAS PACHECO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA HOYOS ZUÑIGA	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAROL MAIKENI ERAZO ASTAIZA	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LOREN JULIETH RUIZ ZUÑIGA	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NEYTHAN DADID VILLAQUIRAN DELGADO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIA QUICENO DIAZ	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VERONICA TRUQUE ORTIZ	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
YERALDIN MONCADA LARA	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
YUSID MARA CASIERRA TRUJILLO	dentificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	**31/07/2023**
PROGRAMA:	**COCINA**
N° FICHA:	**2513084**
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**

FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**1/07/2022**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2023**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ANA SOFIA GARCIA VASQUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA GARZON SAENZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
BRIANA SIRLEYI JARAMILLO PARGA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA MORALES REYES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANA KAMILA VALENCIA RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIKA VANESSA SERNA REVELO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
GABRIELA RENTERIA HENAO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

HELLEN GIMEL AGUIRRE FRANCO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ISABELA MUÑOZ GARCÉS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSELYN DAYANNA ALVARADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KARIN SELENE VIVAS CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERIN TRUJILLO COLLAZOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERYN SOFIA SARAY GUZMAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA CAMILA YELA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA VALENTINA DAVILA RENDON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LUISA FERNANDA GOMEZ LONDOÑO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARIA ALEJANDRA GUZMAN TORRES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE PIZARRO LENIS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA PAULA JIMENEZ GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NARVAEZ LÓPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NASLY TATIANA BOYACA BECERRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALIA PERALTA MARIN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE VALENCIA VILLANUEVA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLLE MARIANA GONZALEZ DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

SARAH LUCÍA GONZALEZ ROMERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA MARCELA TORRES VALENCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA ASTUDILLO ROSERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
YELDRY RINCON BUCHELI	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ZHARICK ELIANA TROCHEZ TOVAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**31/07/2023**	
PROGRAMA:	**OPERACIÓN DE EVENTOS**	
N° FICHA:	**2501714**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**HUMBERTO RAFFO RIVERA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**1/07/2022**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2023**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
GABRIELA CHAVARRIAGA SOSSA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

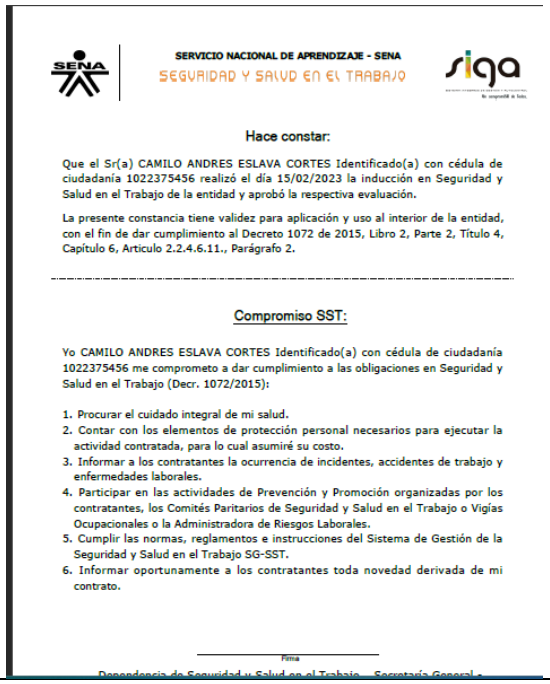
	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
ISABELL SOFFIA CAICEDO CUMACO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN DAVID MELO GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN SEBASTIAN HERRERA GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHN STEVEN LENIS CARRERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN DAVID AHUMADA LUCANO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN DIEGO RENTERIA HERNANDEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN SEBASTIAN CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULBERTH GABRIEL ROJAS YANEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

LAURA VANESSA JURADO HERRERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LUIS ANGEL GAÑAN VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE GARCIA VALENCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO VALLECILLA DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SEBASTIAN CUERVO CAPOTE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.

ACTIVIDAD	EVIDENCIA
Cargue de información Drive destinado para tal función.	https://drive.google.com/drive/folders/1uLKCVgwW-fUqhyAY2rV3M8QyHSpX8Jzu

J: Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

Documento inducción sistema de SST	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1022375456 realizó el día 15/02/2023 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1022375456 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General

L. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.

Norma de Competencia laboral	

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

CAMILO ANDRÉS ESLAVA CORTÉS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1022375456
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en LETICIA. A los veintidos (22) días del mes de Diciembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

458062 - 22/12/2021
No.Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 22 de Diciembre de 2024